

MAŽMENINĖ PREKYBA TURGAVIETĖSE

REIKALAVIMAI TURGAVIETĖS ADMINISTRUOJANČIAM ASMENIUI



*Turgavietė turi turėti maisto tvarkymo subjekto patvirtinimo pažymėjimą. Daugiau informacijos apie maisto tvarkymo subjekto patvirtinimo pažymėjimo išdavimo tvarką galima rasti [čia](#).

*Turgavietę administruojantis asmuo yra atsakingas, kad turgavietė atitiktų teisės aktuose nustatytus higienos reikalavimus teritorijai, patalpoms, įrengimams, atliekų tvarkymui, vandens tiekimui, asmens higienai, maisto produktams.

*Turi būti vadovaujama savikontrolės principais (RVASVT ar GHP taisyklėmis).

*Turi būti įrengtos kontrolines svarstyklės, skirtos nusipirktų maisto produktų svoriui patikrinti.

*Atsakingi turgaviečių darbuotojai (liečiantys maistą) turi patikrinti sveikatą Sveikatos apsaugos ministerijos nustatyta tvarka prieš pradėdami dirbti maisto įmonėje ir nustatytu dažnumu tikrintis periodiškai. Darbuotojai turi turėti galiojančią privalomą higienos žinių pažymėjimą.

REIKALAVIMAI TURGAVIETĖS PREKIAUTOJUI

*Turgavietės prekiautojas, prekiaujantis su verslo liudijimu ar pagal individualios veiklos pažymą, ir visi juridiniai asmenys turi turėti maisto tvarkymo subjekto patvirtinimo pažymėjimą.

*Asmenys, savo ūkyje išauginę ir/ar pagaminę pirminius žemės ūkio produktus, užsiimančys žemės ūkio veikla, turi turėti ūkininko ūkio įregistravimo pažymėjimą ir/ar Žemės ūkio ir kaimo verslo registro apie ūkininko ūkyje ir/ar žemės ūkio valdoje vykdomą pagrindinę bei papildomas žemės ūkio ekonomines veiklas. Sodininkai turi turėti nustatytos formos sodininkų bendrijos nario pažymėjimą. Bitininkai – bityno pasą. Šiems išvardintiems prekiautojams, kurie gamina/parduoda pirminius žemės ūkio produktus, maisto tvarkymo subjekto patvirtinimo pažymėjimas nereikalingas.

*Į turgavietę maisto produktai pristatomi tik su palydimaisiais dokumentais. Jeigu prekiaujama savo ūkyje išauginta ir pagaminta produkcija, prekiautojas produkciją pristato su laisvos formos važtaraščiu.

*Prekybos vietoje prekiautojas naudoja tik paženklintą inventorių (pjaustymo lenteles, peilius, samčius).

*Nepakuoti bei gatavi maisto produktai, skirti vartoti be plovimo ar šiluminio apdorojimo, gali būti liečiami tik tam skirtais įrankiais mėvint apsauginėmis pirštinėmis, darbuotojai turi dėvėti švarius darbo drabužius.

*Skirtingų rūšių maistas šaldymo vitrinoje (žalia mėsa, mėsos gaminiai, kiaušiniai, žuvis, pieno produktai ir kt.), turi būti laikomi patikimai atskirti, jei reikalinga, laikomi šaldymo įrenginyje (šaldymo vitrinoje, kurioje turi būti kontrolinis termometras).

*Turgavietės prekiautojas turi patikrinti sveikatą Sveikatos apsaugos ministerijos nustatyta tvarka prieš pradėdamas prekiauti ir nustatytu dažnumu tikrintis periodiškai, turėti galiojančią privalomą higienos žinių pažymėjimą.

*Valymo, plovimo, dezinfekavimo medžiagos inventoriui, įrangai valyti naudojamos pagal paskirtį gamintojo nurodytomis sąlygomis. Maistą liečiantiems paviršiams valyti ir dezinfekcijai naudojami plovikliai ir Sveikatos apsaugos ministerijos nustatyta tvarka įteisinti biocidai.

*Valymo įranga, dezinfekavimo medžiagos laikomos atskirai nuo maisto produktų, joms skirtoje laikyti vietoje.